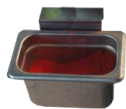


Utensilios de Dulcería MX-VIP-GO-UDUL-00

Al revisar los siguientes utensilios, estos deben estar¹:

- Limpios.
- En buen estado de mantenimiento.

Por cada palomera Gold Medal:



Contenedor para sazonador



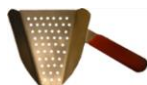
Cubeta para aceite



32 oz

16 oz

Medidas de sal saborizante* (mantequilla y flavacol)



16 oz



32 oz

Cucharón para palomitas colgado en el gancho del interior de la palomera

Medidas de maíz*



Salero para cheddar, Takis fuego y Doritos

*Según el tamaño de la olla 16 oz o 32 oz.

1

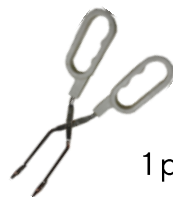
Por cada torre de refrescos:



1 cucharón sumergido en agua sanitizada en portacucharón.

2

Por cada dos calentadores de pan y asadores de salchicha:



1 pinzas para salchichas

3

Por cada bin de dulces:



Cucharón o pinzas, dependiendo del dulce.

4

LIMPIOS: Sin residuos, manchas ni polvo y sanitizados.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: Completos y sin roturas ni golpes. Sin oxidaciones en las partes de metal.

¹Se recomienda revisar en el orden mostrado.

Este documento se debe encontrar ubicado en el negocio de Dulcería, en un área visible para los empleados y supervisores, pero sin que esté a la vista del cliente.

AUTORIZACIONES

	NOMBRE	PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	José Ramón Fernández Olivares	Subdirector de Dulcerías	
V.º B.º	Yessica Beatriz Estrada Ibarra	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Sergio Elías Gaspar	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	Documento original.	26/02/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA